



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Großartiger Wert von einer Einzellage

Beschreibung:

Das Weingut liegt am Fuß des Clape-Gebirges in unmittelbarer Nachbarschaft zum Château la Négly. Hier entwickeln sich Weine mit einer eigenständigen Persönlichkeit und der Qualität, für die das Château de la Négly bekannt ist. Die Böden sind reichhaltig und sorgen für opulente und fruchtintensive Rotweine mit viel Ausdruck. Internationale Kritiker anerkennen dies mit regelmäßigen Spitzenratings.

Degustationsnotiz:

Dunkles, nahezu schwarzes Purpur, offener und verführerischer Duft schwarzer und roter Beerenfrüchte mit südlicher Würze und Intensität. Am Gaumen mit typischer, großzügiger und rundum köstlicher Frucht reifer Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren, ummantelt mit einer pfeffrigen Komponente, getrockneten Kräutern und schwarzer Oliventapenade. Pure Frucht und Schmelz, samtige Tannine und gewaltige Länge am Gaumen. Bewahrt auch jederzeit seine Animation und Balance, was ihn unwiderstehlich macht.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0628819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.